

Fiche d'analyse
technique

Objectifs :

- Adapter une gamme de produits en fonction d'une production
- Utiliser un équipement en fonction d'une production

THÈME : LES PRODUITS FRAIS ET SURGELÉS

1. Les gammes de produits

Les produits alimentaires et leurs préparations sont classifiés par gamme en fonction :

- de leur mode de présentation
- des techniques d'élaboration,
- ainsi que du procédé de conservation.

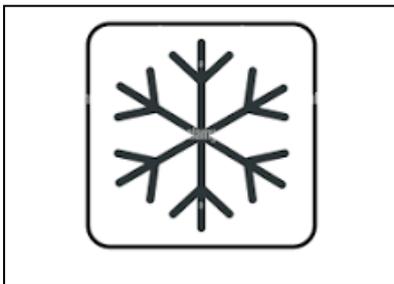
Voici un tableau récapitulatif des différentes gammes et leurs avantages et inconvénients respectifs.

Les Gammes	Exemple d'aliments	Les procédés de conservation	Lieu et température de conservation	Durée de conservation	Avantages	Inconvénients	Type de restauration concernée
1^{re} gamme Produits frais	<ul style="list-style-type: none"> • Produits frais • Viandes • Poissons • Fruits légumes • Produits laitiers 	Aucun	<p>Chambre positive</p> <p>+ 3°C</p> <p>0°C à + 2°C</p> <p>+ 8°C</p> <p>+4°C à +8°C</p>	De quelques jours à quelques semaines suivants Date Limite de Consommation	<ul style="list-style-type: none"> • Saveur du produit • Apport nutritionnel optimal • Utilisation du produit en fonction de sa saisonnalité 	<ul style="list-style-type: none"> • Difficulté de stockage • Beaucoup de manipulations • Risque de contamination en cas de non-respect de la marche en avant 	Gastronomique À thème Collective
2^e gamme Produits en conserve	<ul style="list-style-type: none"> • Conserves Bocaux légumes fruits sauce coulis, produits élaborés 	Appertisation Stérilisation	Économat température ambiante	De 2 à 5 ans	<ul style="list-style-type: none"> • Large choix • Conservation longue avant l'ouverture • Facilité stockage • Peu de main-d'œuvre 	<ul style="list-style-type: none"> • Moindre qualité surtout au niveau visuel et nutritionnel causée par le traitement thermique 	À thème Rapide Collective
3^e gamme Produits surgelés	<ul style="list-style-type: none"> • Viandes • Poissons • Fruits et Légumes • Coulis Glaces 	Surgélation Congélation	Congélateur T _s ≤ -18°C	Plusieurs mois	<ul style="list-style-type: none"> • Coût d'achat moindre • Utilisation optimale des quantités nécessaires • Bonne conservation des qualités organoleptiques des aliments • Peu de besoins en main-d'œuvre • Gestion des stocks aisée 	<ul style="list-style-type: none"> • Stockage coûteux et volumineux • Décongélation doit être anticipée et effectuée dans de bonnes conditions • Cuisson des produits délicate 	Rapide À thème Collective
4^e gamme Produits crus conservés sous vide ou sous atmosphère contrôlée	<ul style="list-style-type: none"> • Viande et Poisson s/vide • Légumes • prêts à cuire • Salade sachet • Jambon cru tranché 	Modification de l'atmosphère	Chambre froide 0°C < T < 4°C	Max 8 jours	<ul style="list-style-type: none"> • Gain de temps pas de préparations préliminaires • Peu de main-d'œuvre 	<ul style="list-style-type: none"> • Coût d'achat élevé • Perte de saveurs suivant produit • Fragilité des contenants de stockage 	Rapide À thème Collective
5^e gamme Produits cuits conservés sous vide ou sous atmosphère contrôlée	<ul style="list-style-type: none"> • Légumes cuits sous vide • Coulis fruits sous vide • Plat préparé sous vide 	Pasteurisation Stérilisation	Chambre froide 0 à 4°C Température ambiante	21 jours 6 mois	<ul style="list-style-type: none"> • Conservation assez longue • Gain de temps • Peu de main-d'œuvre 	<ul style="list-style-type: none"> • Coût d'achat élevé • Perte de saveurs suivant produit • Fragilité des contenants de stockage 	Rapide À thème Collective
6^e gamme Produits déshydratés ou lyophilisés	<ul style="list-style-type: none"> • Fonds déshydratés • Champignons séchés 	Lyophilisation Déshydratation Ionisation	Température ambiante À l'abri de la lumière	Plusieurs mois	<ul style="list-style-type: none"> • Très longue conservation • Bonnes qualités organoleptiques 	<ul style="list-style-type: none"> • Produits fortement modifiés structurellement 	Rapide À thème Collective

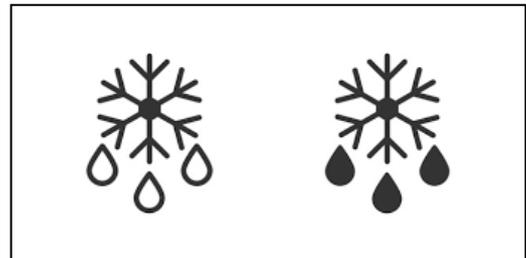
2. Utilisation de la chaîne du froid

La conservation par le froid : réfrigération, surgélation, congélation, etc.

PROCÉDÉ	TEMPÉRATURE	DURÉE LIMITE CONSERVATION	OBJECTIFS	PRÉCAUTIONS A PRENDRE
Réfrigération	0°C à 4°C	<ul style="list-style-type: none"> • Quelques jours 	<ul style="list-style-type: none"> • Réduire l'oxydation • Préserver les saveurs 	<ul style="list-style-type: none"> • Pas de rupture de la chaîne du froid
Surgélation	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Longue durée (plus d'un an) 	<ul style="list-style-type: none"> • Éviter la formation de gros cristaux de glace 	<ul style="list-style-type: none"> • Abaisser la température à -35°C jusqu'à -18°C à cœur • Maintien de cette température
Congélation	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Plusieurs mois 	<ul style="list-style-type: none"> • Garder la structure organoleptique des aliments tout en les congelant 	<ul style="list-style-type: none"> • Apposer la date de congélation
Décongélation	0° à la température de conservation de l'aliment	<ul style="list-style-type: none"> • Maximum 36 heures pour les produits achetés surgelés • Maximum 48h pour les produits congelés par nos soins 		<ul style="list-style-type: none"> • Respecter la température de décongélation • Ne pas conserver plus de 48h • Ne pas recongeler



Logo congélation surgélation



Logos décongélation

3. Relation matériel utilisé, temps et coût de production

Lors de l'élaboration de nos cartes de restaurant ou de nos offres de prestations traiteur il y a un facteur très important à prendre en compte : **le facteur temps**.

Le temps de travail étant concentré sur 35 heures hebdomadaires, **il faut faire preuve d'une forte productivité et connaître les possibilités pour gagner du temps**. D'où l'intérêt de **bien quantifier les heures de travail que peut vous demander une recette**.

Sur nos protocoles nous avons pu distinguer les différences de préparation en fonction des différentes recettes, donc différents temps et coûts de production.

Nous allons brièvement les comparer :

PROTOCOLE	MATÉRIEL UTILISÉ	PRODUITS UTILISÉS	TEMPS DE FABRICATION	COÛT DE PRODUCTION
1	PACO JET ou FRIXAIR	Produits frais	<ul style="list-style-type: none"> • 35 min de préparation • 24 h de repos 	1,11€ / portion
2	PACO JET ou FRIXAIR	Produits surgelés	<ul style="list-style-type: none"> • 20 min de préparation • 24 h de repos 	1,20€ / portion
3	Turbineuse	Produits frais	<ul style="list-style-type: none"> • 25 min de préparation • 12 h de repos 	1,04€ / portion
4	Turbineuse	Produits surgelés	<ul style="list-style-type: none"> • 45 min de préparation • 13 h de repos 	0,99€ / portion

Que constatons-nous avec ces données ?

L'équipement	Influe sur le temps de travail
Le Pacojet	Demande 2 fois plus de temps d'élaboration
La turbine	Permet une production dix fois supérieure au Pacojet
La matière première utilisée	Influe aussi sur le temps d'élaboration
Les produits frais	Demandent des préparations préliminaires
Les produits surgelés	Demandent une organisation prévisionnelle et des coûts de production supérieurs.

4. Conclusion de l'Atelier expérimental

- **Efficace et qualitatif**, l'usage du **Paco jet ou du Frix Air** est toutefois limité aux restaurants de petites capacités, de niveau gastronomique, le bol de mixage étant très petit et le procédé demandant beaucoup d'anticipation.

L'utilisation de produits frais demande un **approvisionnement fréquent** et **des matières premières parfois coûteuses** suivant la saison.

D'autre part, il s'agit d'un **investissement financier important**, mais qui **donne une réelle valeur ajoutée qualitative à une carte de restaurant**. Le Frix Air étant une alternative plus économique au Paco jet.

- **La sorbetière à turbine** est quant à elle beaucoup **plus abordable financièrement et techniquement**. Elle permet de **travailler avec des fréquences de production beaucoup plus rapprochées**.

L'utilisation de coulis permet elle aussi de faire de belles économies et de disposer de matières premières toute l'année.

La qualité du produit fini convient plus en restauration traditionnelle, glacier et brasserie.

Enfin, la production de glace maison nécessite du temps de production, du matériel et des matières premières souvent onéreuses.

Toutefois, il s'agit pour une méthode de fabrication comme pour l'autre, d'une **belle valorisation du Fait Maison.**

